

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c30af0e15258041c0501b4770355237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Физико-химические свойства пищевых продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-2.2 - Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Умение:

Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Навык и (или) опыт деятельности:

Применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3.Содержание программы учебной дисциплины:

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Структурно-механические свойства пищевых продуктов. Характеристика основных групп процессов превращений пищевых веществ при производстве продуктов питания. Физико-химические свойства и изменения белков, жиров, углеводов при технологической обработке пищевых продуктов. Характеристика и строение растительных тканей. Характеристика и строение животных тканей.

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.